



## **Eine solche Aussicht bei deiner Arbeit? Kein Problem, bei uns ist das möglich!**

  
**KLAUSENPASS**  
HOTEL

**Wir suchen engagierte Verstärkung nach Vereinbarung im Bereich Küche:**

### **Chef de Partie**

#### **AUFGABEN- UND VERANTWORTUNGSBEREICHE:**

- Leitung der ihm/ihr zugeteilten Station in der Küche
- Fachgerechte Zubereitung der Speisen
- Gewährleisten des guten Geschmacks und Qualität der Speisen
- Saubere und effiziente Arbeitsorganisation der zugeteilten Station
- Koordination der Arbeitsabläufe mit den anderen Stationen
- Mithilfe bei der Überwachung der Lagerbestände
- Anleiten der zugeteilten Mitarbeiter

#### **VORAUSSETZUNGEN:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Leidenschaft für die Gastronomie wie auch Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein
- gute Kommunikationsfähigkeit
- Angenehmes, offenes und freundliches Auftreten
- eine Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- deutsche oder englische Sprachkenntnisse

#### **WAS WIR BIETEN:**

- Junge, motivierte Küchenleitung mit internationaler Erfahrung
- interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- neue, moderne Infrastruktur
- die Möglichkeit kreative Impulse zu setzen
- Bei Bedarf ist eine Wohngelegenheit im oder nahe dem Betrieb vorhanden
- Arbeitsort an einem der schönsten Alpenpässe in der Schweiz
- wenn gewünscht fixe Freitage
- zeitgemässe Entlohnung, faire Anstellungsbedingungen und Trinkgeldbeteiligung

#### **KLINGT SPANNEND?**

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Sende deine Unterlagen an [info@hotel-klausenpass.ch](mailto:info@hotel-klausenpass.ch) oder kontaktiere uns direkt.